



COMMISSIONE DELLE COMUNITA' EUROPEE

Bruxelles, 19.05.1995
COM(95) 185 def.

Proposta di

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

che modifica la direttiva 77/99/CEE relativa a problemi sanitari in
materia di produzione e di commercializzazione di prodotti
a base di carne e di alcuni prodotti
di origine animale

(presentata dalla Commissione)



RELAZIONE

L'articolo 19 della direttiva 77/99/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e di commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale⁽¹⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 92/118/CEE⁽²⁾, prevede che i suoi allegati possono essere modificati dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata, segnatamente per tener conto dell'evoluzione tecnologica.

Scopo della presente proposta é di modificare le disposizioni relative alle condizioni:

- di riconoscimento degli stabilimenti;
- in materia di igiene applicabili agli stabilimenti che fabbricano prodotti a base di carne nonché ai locali, ai materiali e agli utensili;
- applicabili al condizionamento e all'imballaggio dei prodotti a base di carne;
- di deposito e di trasporto dei prodotti a base di carne;
- di produzione di piatti pronti e di grassi fusi;

L'adozione della presente proposta consentirà di semplificare le procedure che gli operatori e le autorità competenti devono seguire senza ridurre nel contempo le garanzie sanitarie contemplate dalla direttiva.

(1) GU n. L 26 del 31.1.1977, pag. 83.

(2) GU n. L 62 del 15.3.1993, pag. 49

[REDACTED]

PROPOSTA DI DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del

che modifica la direttiva 77/99/CEE relativa a problemi sanitari in
materia di produzione e di commercializzazione di prodotti
a base di carne e di alcuni prodotti
di origine animale

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 77/99/CEE del Consiglio relativa a problemi sanitari in materia di produzione e di commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale ⁽¹⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 92/118/CEE ⁽²⁾, in particolare l'articolo 19,

vista la proposta della Commissione ⁽³⁾,

considerando che taluni aspetti dell'allegato della direttiva 77/99/CEE devono essere aggiornati per tener conto dell'evoluzione tecnologica nel settore della lavorazione delle carni e per adeguare le condizioni tecniche ai metodi attualmente applicati;

considerando che occorre pertanto modificare i requisiti delle condizioni generali per il riconoscimento degli stabilimenti, delle condizioni igieniche generali per locali, attrezzature e utensili, delle condizioni di igiene specifiche relative agli stabilimenti che preparano prodotti a base di carne, le disposizioni relative agli ingredienti da utilizzarsi per la fabbricazione dei prodotti a base di carne, quelle relative al confezionamento, all'imballaggio e all'etichettatura, alla bollatura sanitaria, al magazzinaggio e al trasporto nonché quelli relativi alle condizioni speciali per i piatti cucinati a base di carne e per i grassi fusi,

⁽¹⁾ GU n. L 26 del 31.01.1977, pag. 85.

⁽²⁾ GU n. L 62 del 15.03.1993, pag. 49.

⁽³⁾ GU n. C



considerando che in attesa delle misure definitive per la semplificazione dei testi esistenti é opportuno adottare misure provvisorie che consentano di evitare l'apposizione di più bolli sanitari sui prodotti a base di carne che contengono altri prodotti di origine animale;

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

L'allegato della direttiva 77/99/CEE è modificato come segue.

1. Il testo dell'allegato A, capitolo I, punto 2), lettera e) è sostituito con il seguente:

"e) un'aerazione sufficiente e, se necessario, un buon sistema di evacuazione dei vapori per ridurre il più possibile la condensazione su superfici di muri e soffitti o rivestimenti del tetto;"

2. L'allegato A, capitolo I, punto 8) è completato con il seguente testo:

" Per la disinfezione del materiale e degli utensili deve essere utilizzata acqua avente una temperatura minima di 82° C o altri metodi di disinfezione riconosciuti dall'autorità competente;

3. All'allegato A, capitolo I, il testo del punto 12) è completato con la frase seguente:

"se la presenza dell'autorità competente non è frequente, è sufficiente un mobile, che possa essere chiuso a chiave, per la custodia di attrezzature e materiali;"

4. Il testo dell'allegato A, capitolo I, punto 15) è sostituito con il seguente:

"15) attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto; previo accordo dell'autorità competente, possono essere utilizzate attrezzature non situate nello stabilimento."

[REDACTED]

5. All'allegato A, capitolo I, è aggiunto il seguente punto 16:

"16. 6. Allorché le procedure di trasformazione mediante essiccazione richiedono l'assenza di acqua per la fabbricazione dei prodotti di cui all'articolo 2, lettera b), punto IV), talune esigenze e segnatamente quelle di cui ai punti 2 a) e g) del presente capitolo possono essere adattate. Le procedure di pulizia e di disinfezione che non richiedono l'uso di acqua sono comunque di applicazione nelle parti dello stabilimento interessate e in particolare in quelle in cui vengono effettuate le operazioni di miscelazione a secco e di riempimento dei recipienti destinati al condizionamento dei prodotti."

6. All'allegato A, capitolo II, parte A, punto 1, l'ultima frase è sostituita dal seguente testo:

"La pulizia e la disinfezione devono essere effettuate con una frequenza e secondo procedimenti conformi ai principi di cui all'articolo 7."

7. All'allegato A, capitolo II, il punto 5 è sostituito con il seguente:

"5. I detersivi, i disinfettanti e le sostanze simili devono essere utilizzati secondo le istruzioni dei fabbricanti in modo tale da non avere effetti negativi sulle attrezzature, le materie prime e i prodotti. Dopo l'utilizzazione, le apparecchiature e gli utensili devono essere sciacquati accuratamente con acqua potabile, a meno che l'autorità competente ritenga che le istruzioni di utilizzazione di dette sostanze siano tali da rendere superflua tale risciacquatura.

I prodotti per la manutenzione e la pulizia devono essere depositati nel luogo o nell'armadio di cui al capitolo I, punto 14)."

- [REDACTED]
8. All'allegato B, capitolo II, punto 4, il testo del penultimo e dell'ultimo capoverso è sostituito con il seguente:

" Durante le operazioni di sezionamento e di salatura, nei locali ad esse adibiti deve essere mantenuta una temperatura massima di 12°C.
Tuttavia, l'autorità competente può ammettere deroga a tale condizione qualora lo ritenga giustificato sulla base delle tecniche di preparazione del prodotto a base di carne o qualora risulti che le operazioni di trattamento sono tali che le materie prime e il prodotto finito permangono ad una temperatura che ne garantisce l'igiene."

9. All'allegato B, capitolo III, il punto 3 è sostituito dal seguente testo:

"3. L'impiego di altre materie prime di origine animale nella fabbricazione di prodotti a base di carne è subordinata, per quanto riguarda dette materie prime, all'osservanza delle disposizioni corrispondenti della legislazione comunitaria.

10. Il testo dell'allegato B, capitolo V, punto 4, terzo trattino è sostituito con il seguente:

"- per gli imballaggi non destinati al consumatore finale, la data di preparazione o un codice che possa essere interpretato dall'autorità competente e che ne consenta l'individuazione,"

11. All'allegato B, il testo del capitolo VI è sostituito con il seguente:

[REDACTED]

"CAPITOLO VI

Bollatura sanitaria

1. I prodotti a base di carne devono recare una bollatura sanitaria in ogni punto di vendita al dettaglio. La bollatura deve essere applicata, nello stabilimento o nel centro di riconfezionamento, al momento della fabbricazione o immediatamente dopo, in posizione chiaramente visibile, in maniera perfettamente leggibile e con caratteri facilmente distinguibili. Il bollo sanitario può essere apposto direttamente sul prodotto o sulla sua confezione o imballaggio oppure su un'etichetta affissa sul prodotto o sulla sua confezione o imballaggio.

Il bollo sanitario può essere costituito anche di una piastrina inamovibile di materiale resistente, conforme a tutti i requisiti igienici e segnatamente alle esigenze comunitarie relative ai materiali che vengono a contatto con i prodotti alimentari.

Il bollo sanitario deve essere applicato in modo tale da escluderne la riutilizzazione.

2. In deroga al disposto di cui al punto 1, la bollatura sanitaria dei prodotti a base di carne non è necessaria:

a) in caso di lotti di prodotti destinati ad essere successivamente trasformati o confezionati in uno stabilimento riconosciuto, a condizione che:

- sulla parte esterna di detti lotti venga apposto il bollo sanitario;
- lo stabilimento ricevente tenga una registrazione separata dei quantitativi, dei tipi e della provenienza dei prodotti a base di carne ricevuti conformemente al presente punto;
- sulla parte esterna dell'imballaggio esterno siano indicati chiaramente il luogo di destinazione e l'impiego previsto dei prodotti a base di carne;

[REDACTED]

b) per prodotti non confezionati né imballati venduti all'ingrosso dal fabbricante a punti di vendita al dettaglio, a condizione che

- il bollo sanitario sia applicato sul contenitore dei prodotti in massa e sui relativi documenti di accompagnamento;
- i dettaglianti che li ricevono tengano una registrazione separata dei quantitativi, dei tipi e della provenienza dei prodotti a base di carne ricevuti conformemente al presente punto.

3. Il bollo sanitario deve recare le seguenti indicazioni racchiuse in un contorno ovale:

a) - nella parte superiore, l'iniziale o le iniziali del paese speditore in lettere maiuscole, vale dire:

- B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P - UK, seguite dal numero di riconoscimento dello stabilimento, ovvero, conformemente alle modalità da stabilire in applicazione dell'articolo 17, secondo trattino, del centro di riconfezionamento, eventualmente con un numero di codice che specifichi il tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto;
- nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE - EOF, EWG - EOK, EEC - EEG;

oppure

b) - nella parte superiore, il nome del paese speditore in lettere maiuscole;

- al centro, il numero di riconoscimento dello stabilimento, ovvero, conformemente alle modalità da stabilire in applicazione dell'articolo 17, secondo trattino, del centro di riconfezionamento, eventualmente con un numero di codice che specifichi il tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto;
- nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE - EOF, EWG - EOK, EEC - EEG .



4. Qualora un prodotto a base di carne contenga altri ingredienti di origine animale quali, ad esempio, prodotti della pesca, prodotti lattiero-caseari o prodotti a base di uova, deve esservi applicato soltanto un bollo sanitario."

12. Il testo dell'allegato B, capitolo VII, punto 1 è sostituito con il seguente:

"1. I prodotti a base di carne devono essere immagazzinati nei locali previsti all'allegato B, capitolo I, punto 1, lettera a) o, nel caso di prodotti a base di carne che non possono essere conservati a temperature ambiente, in depositi frigoriferi approvati conformemente all'articolo 8, punto 8 o approvati ai sensi di altre direttive pertinenti. I prodotti a base di carne che possono essere conservati a temperature ambiente possono essere immagazzinati in depositi costruiti con materiali solidi, facili da pulire e da disinfettare nonché riconosciuti dall'autorità competente."

13. All'allegato B, capitolo VII, è aggiunto il seguente punto:

"5. Il documento di accompagnamento commerciale di cui all'articolo 3, parte A, punto 9), lettera b), sub i) deve scortare i prodotti a base di carne durante la prima fase di commercializzazione: se i prodotti a base di carne vengono successivamente raggruppati e/o ricondizionati in un centro di ricondizionamento, le disposizioni necessarie vengono fissate conformemente all'articolo 17, secondo trattino."

15. All'allegato B, capitolo VIII, il testo della parte B è sostituito con il seguente:

"B. Il conduttore o il gestore dello stabilimento in cui si fabbricano prodotti a base di carne in recipienti ermeticamente chiusi deve inoltre accertarsi, mediante sondaggio, che

- [REDACTED]
1. I prodotti a base di carne destinati ad essere immagazzinati a temperatura ambiente siano sottoposti ad un trattamento termico in grado di distruggere o di disattivare i germi patogeni nonché le spore dei microrganismi patogeni. E' prescritta la tenuta di un registro dei parametri di fabbricazione quali la durata del riscaldamento, la temperatura, il riempimento, la capacità dei recipienti, ecc. Le apparecchiature per il trattamento termico devono essere munite di dispositivi di controllo per poter verificare che anche i recipienti hanno subito un trattamento termico efficace;
 2. i recipienti vuoti soddisfino alle norme comunitarie relative ai materiali che vengono a contatto con i prodotti alimentari.
 3. si controlli la produzione giornaliera, ad intervalli prefissati, al fine di garantire l'efficacia della chiusura; all'uopo devono essere disponibili attrezzature adeguate per l'esame dei tagli o strappi perpendicolari delle giunzioni di chiusura dei recipienti;
 4. si effettuino i necessari controlli e, in particolare, si utilizzino dispositivi di controllo per assicurarsi che i recipienti abbiano subito un trattamento termico adeguato tramite:
 - prove d'incubazione. L'incubazione deve avvenire alla temperatura di 37° durante 7 giorni o di 35° durante 10 giorni o qualsiasi altra combinazione equivalente,
 - esami microbiologici del contenuto e dei recipienti nel laboratorio dello stabilimento o in un altro laboratorio riconosciuto;
 5. si effettuino i controlli necessari per garantire che l'acqua di raffreddamento contenga un residuo di cloro dopo l'utilizzazione; tuttavia, gli Stati membri possono concedere una deroga a detto requisito se l'acqua soddisfa alle condizioni di cui alla direttiva 80/778/CEE;



15. Il testo dell'allegato B, capitolo IX, punto 2), lettera a) è sostituito con il seguente:

"2. a) il prodotto a base di carne di cui è composto il piatto cucinato deve essere, subito dopo la cottura,

i) mescolato con gli altri ingredienti, appena possibile; in tal caso il tempo in cui la temperatura del prodotto a base di carne è compresa tra 10° e 60°C deve essere ridotto al minimo; oppure

ii) refrigerato ad una temperatura minore o uguale a 10°C prima di essere mescolato con gli altri ingredienti; oppure

Qualora si faccia ricorso ad altri metodi di preparazione, questi ultimi devono essere riconosciuti conformemente alla procedura di cui all'articolo 20."

16. Il testo dell'allegato C, capitolo II, parte A, punto 2, lettera a) è sostituito con il seguente:

"a) un deposito frigorifero, a meno che le materie prime siano raccolte e sottoposte a fusione entro i limiti di tempo indicati nella parte B, punto 3, lettere b) e c);"

17. All'allegato C, capitolo II, parte B, punto 7, le parole "Ai fini della produzione di materia prima," sono soppresse.

18. All'allegato C, capitolo II, parte B, il punto 8 é sostituito dal seguente testo:

"8 Il grasso fuso di animali deve essere conforme alle norme seguenti, a seconda del tipo:

	Bovini			Suini			Altri grassi animali		
	Sego commestibile			Grassi di suino commestibili			Strutto + altri grassi di suino		
	Primo		Sego raf- finabile	Strutto			Commes- tibili		Raffi- nabili
	succo(1)	Altri		(2)	Altri		raffi- nabili		
FFA (m/m %									
acidità oleica)									
massimo	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0	
Perossido, massimo	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg	
Umidità e									
impurità				0,5%					
Odore, gusto,									
colore				normale					
(1) I grassi animali fusi ottenuti da fusione a bassa temperatura di grassi freschi del cuore, della membrana, dei reni e del mesenterio di bovini come pure di grassi provenienti da stabilimenti di sezionamento.									
(2) I grassi fusi ottenuti dalla fusione di tessuti adiposi dei suini.»									

Articolo 2

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 1° gennaio 1996.

Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni fondamentali di diritto nazionale da essi adottate nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

Articolo 3

La presente direttiva entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles,

Per il Consiglio

ISSN 0254-1505

COM(95) 185 def.

DOCUMENTI

IT

03

N. di catalogo : CB-CO-95-211-IT-C

ISBN 92-77-88947-0

Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

L-2985 Lussemburgo